



**POPULARIZAÇÃO DO USO DE HORTALIÇAS NÃO-CONVENCIONAIS: resgate,  
multiplicação, divulgação e distribuição de propágulos.**

**Dalila R. PEREIRA<sup>1</sup>; Silvana da SILVA<sup>2</sup>; Thiago L. dos SANTOS<sup>3</sup>; Jorge H. de S. PEDRACINI<sup>4</sup>**

**RESUMO**

Em várias partes do planeta, movimentos sociais defendem a necessidade de recuperar o maior número possível de espécies vegetais com potencial alimentício como forma de preservar o patrimônio genético-cultural da humanidade e de disponibilizar material de propagação que possa ser redistribuído entre as populações, especialmente aquelas sob ameaça de fome e desnutrição. Visando o resgate de “hortaliças não-convencionais”, as quais apresentam um grande potencial para contribuir para a mitigação da fome e da desnutrição entre as populações mais carentes, este trabalho teve o objetivo de revitalização, multiplicação, divulgação e distribuição de sementes e mudas do “Banco de Hortaliças Não-Convencionais” (BHNC) do IFSULDEMINAS-Campus Machado.

**Palavras-chave:** Pancs; Plantas alimentícias não convencionais; Vegetais.

**1. INTRODUÇÃO**

O melhoramento genético de determinadas plantas e a introdução de espécies vegetais exóticas contribuíram, ao longo do tempo, para a redução da diversidade de plantas cultivadas para alimentação em todo o mundo, bem como para a diminuição da ingestão de nutrientes (VEIGA e EHLERS, 2003).

Em várias partes do planeta, movimentos sociais defendem a necessidade de recuperar o maior número possível de espécies vegetais com potencial alimentício como forma de preservar o patrimônio genético-cultural da humanidade e de disponibilizar material de propagação que possa ser redistribuído entre as populações, especialmente aquelas mais carentes sujeitas à fome e desnutrição. Enquanto as gerações passadas consumiam plantas e frutos que cresciam espontaneamente nos quintais, pastos e matas, as gerações atuais, principalmente do meio urbano, dependem quase exclusivamente da produção de alimentos em escala comercial e industrial (SANTOS e VAN SEBROE, 2016).

Em algumas cidades do interior de Minas Gerais ainda é possível encontrar famílias que preservam o hábito de preparar pratos tradicionais da nossa culinária que levam algum

1 IFSULDEMINAS – dalila\_roberta\_pereira@hotmail.com

2 IFSULDEMINAS – silvana.dasilva@ifsuldeminas.edu.br

3 IFSULDEMINAS – thiagodsantos87@yahoo.com.br

4 IFSULDEMINAS – jorgehenrique262009@hotmail.com



ingrediente que parece “exótico”: ora-pro-nobis, serralha, bertalha e taioba são apenas alguns exemplos. (ALMEIDA e CORRÊA, 2012, BARREIRA et al, 2015).

Tendo em vista que o resgate, multiplicação, divulgação e distribuição de sementes e mudas de “hortaliças não-convencionais” poderiam contribuir para a preservação dessas espécies e para a mitigação da fome e da desnutrição entre as populações mais carentes, objetivou-se com este trabalho a revitalização do “Banco de Hortaliças Não-Convencionais” (BHNC) do IFSULDEMINAS-Campus Machado.

## 2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

As plantas alimentícias não convencionais são plantas muitas vezes vistas como invasoras ou daninhas, pois nascem espontaneamente em meio às culturas. No entanto, estas plantas possuem grande importância ecológica e elevado potencial econômico. Ainda que sejam desconhecidas pela maioria da população, muitas dessas plantas possuem aptidão alimentícia, além de servirem como relevante recurso genético inexplorado (KINUPP & BARROS, 2007).

No contexto da economia familiar, Silva et al. (2005) destacaram a importância da taioba, ora-pro-nobis, serralha e mostarda como hortaliças não-convencionais, consumidas pelas populações rurais e urbanas, e que contribuem para complementar a alimentação e a economia familiar. Entretanto existem outras hortaliças não convencionais com potencial como: almeirão-de-árvore, azedinha, capuchinha, caruru, peixinho, vinagreira (hibisco), inhame (cará), taro (inhame), jurubeba e maxixe.

Frutas e hortaliças não convencionais são ricas em fibras e compostos com funções antioxidantes (SCHMEDA-HIRSCHMANN et al., 2005; ODHAV et al., 2007) e muitas são fontes de proteínas superiores às fontes vegetais convencionais (ALETOR et al., 2002; FASUYI, 2006; ODHAV et al., 2007). Verifica-se assim a importância do resgate e a valorização destas hortaliças não convencionais.

## 2. MATERIAL E MÉTODOS

O BHNC já instalado continha as seguintes espécies: araruta, azedinha, bertalha, cará-moela, inhame, almeirão de árvore, capuchinha, ora-pro-nóbis, peixinho, taioba, tomate de



# 9ª Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS

## 6º Simpósio da Pós-Graduação

ISSN 2319-0124

árvore, vinagreira de folhas verdes, vinagreira de folhas roxas, dentre outras. Esses exemplares foram multiplicados e os propágulos e sementes foram plantados/semeados em canteiros novos. O número de espécies de Hortaliças Não-Convencionais à disposição da população foi aumentado graças às doações de material propagativo feito pelo Banco de HNC da EPAMIG de São João Del Rei.

O trabalho de divulgação e de difusão de tecnologias de cultivo das HNC foi feito por meio de um dia-de-campo no Campus de Machado. No evento, foi ressaltado a facilidade de cultivo, o valor nutricional e a importância das HNC para completar a alimentação, especialmente no meio rural e entre as famílias de baixa renda, sob vulnerabilidade alimentar e nutricional, através de palestra e foi também realizada uma aula de culinária com uma especialista de São João Del Rei, terminando com degustação entre os participantes. Neste mesmo dia foi realizada a distribuição de material de propagação dessas plantas.

#### **4. RESULTADOS**

O BHNC foi revitalizado com espécies presentes no antigo banco e espécies conseguidas através de doações de outros BHNC. Essas espécies foram multiplicadas e materiais propagativos foram doados no dia de campo “PANC’s: Plantas Alimentícias Não Convencionais: cultivo e sabores”. Também no dia de campo, houve palestra onde foi difundido o conhecimento sobre as PANC’s, assim como seu fácil cultivo e agregado valor nutricional. Ainda no dia de campo, houve preparo de pratos variados contendo PANC’s.

#### **5. CONCLUSÕES**

Conclui-se com este trabalho que as PANC’s apresentam uma grande aceitação, facilidade de cultivo e podem ser utilizadas em vários pratos no dia a dia, além de pratos sofisticados.

#### **AGRADECIMENTOS**

Agradecemos ao Campus Machado pela concessão da bolsa e à Epamig pela colaboração na doação dos propágulos das PANC’s.

#### **REFERÊNCIAS**



# 9ª Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS

## 6º Simpósio da Pós-Graduação

ISSN 2319-0124

- ALETOR, V. A. et al. Chemical composition of common leafy vegetables and functional properties of their leaf protein concentrates. *Food Chemistry*, v. 78, n. 1, p. 63-68, 2002.
- ALMEIDA, M. E. F. de; CORRÊA, A. D. **Utilização de cactáceas do gênero Pereskia na alimentação humana em um município de Minas Gerais.** 2012.
- BARREIRA, T. F.; PAULA FILHO, G. X., RODRIGUES, V., ANDRADE, F., SANTOS, R., PRIORE, S., & PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. **Diversity and equivalence of unconventional food plants in rural zone of Viçosa, Minas Gerais, Brazil.** *Revista Brasileira de Plantas Mediciniais*, v. 17, n. 4, p. 964-974, 2015.
- ERICE, A. S. **Cultivo e comercialização de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC's) em Porto Alegre, RS.** 2011.
- FASUYI, A. O. Nutritional potentials of some tropical vegetable leaf meals: Chemical characterization and functional properties. *African Journal of Biotechnology*, v. 5, n. 1, p. 49-53, 2006.
- KINUPP, V. F.; BARROS, I. B. I. Riqueza de plantas alimentícias não-convencionais na Região Metropolitana de Porto Alegre, Rio Grande do Sul. **Revista Brasileira de Biociências.** Porto Alegre, v. 15, supl. 1, p. 63-65, 2007.
- ODHAV, B. et al. Preliminary assessment of nutritional value of traditional leafy vegetables in KwaZulu-Natal, South Africa. *Journal of Food Composition and Analysis*, v. 20, n. 5, p. 430-435, 2007.
- SANTOS, F. C. R. e VAN SEBROE, K. M. A. B. **Levantamento de Plantas Alimentícias não convencionais em Caraguatatuba-SP.** *Unisanta BioScience*, v. 5, n. 4, p. 346-356, 2016.
- SCHMEDA-HIRSCHMANN, G. et al. Proximate composition and free radical scavenging activity of edible fruits from the Argentina Yungas. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, v. 85, n. 8, p. 1357-1364, 2005.
- SILVA, M. C. da; ROCHA, C. R.; SILVA, T. M.; SILVA, M. R.; PINTO, N. A. V. D. Teores de proteínas, e fibras de taioba, ora-pro-nobis, serralha e mostarda coletadas no município de Diamantina. 2005.
- VEIGA, J. E.; EHLERS, E. Diversidade biológica e dinamismo econômico no meio rural. **Economia do meio ambiente: teoria e prática.** Rio de Janeiro, Ed. Campus, p. 271-290, 2003.